

**PROGRAMA PRELIMINAR**

**I CONGRESO**

**DEL PRODUCTO Y GASTRONOMÍA**

**“HECHO EN LOS PIRINEOS”**



Hecho en los  
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

## CONFERENCIAS – AUDITORIO

### SÁBADO, 18 DE MARZO

09:30 Inauguración “Hecho en los Pirineos”

10:00 **Conferencia Inaugural. La comercialización de productos agroalimentarios: diferentes perspectivas**

Modera **Javier García Antón**, director del *Diario del Alto Aragón*

**Hervé Geoffrois**, director de La Ferme en Direct, acompañado por **Daniel Tarbes**, productor

**José Ara**, jefe de compras de Supermercados Altoaragón – Cabrero e Hijos – Grupo IFA

**José María Vilas**, expresidente de Unilever y actual consejero de Deoleo y Angulas de Aguinaga

**Olivier Cagliéris**, director de Intermarché Capvern

### LUNES, 20 DE MARZO

9:30 **La importancia del productor agroalimentario como vertebrador del territorio**

Modera **Miguel Ángel Mainar**, periodista y vicepresidente de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España

**Marcos Barranco**, presidente de la Asociación de Productores Agroalimentarios de la Provincia de Huesca

**Olivier Guyonneau**, jefe de gabinete del Departamento de Hautes-Pyrénées

**Jean-Michel Coustal**, presidente del consorcio Le Noir de Bigorre

**Josetxo Souto** y **José Ramón Aso**, chefs del restaurante Callizo de Aínsa

**Juan García**, representante de la Red de Hortelanos de Sobrarbe – Un Paso Atrás

10:30 **La marca de calidad alimentaria**

Modera **Francisco Aznar**, periodista

**Françoise Ledoux**, coordinadora técnica de la marca Ha-Py Saveurs en la asociación Ambition Pyrénées

**Eva Lázaro**, representante de la marca de calidad alimentaria de productos aragoneses C’alial

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional





Hecho en los  
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

**Francisco Javier Fano**, director de Mejora Competitiva

12:00 **Investigación y desarrollo de nuevos productos agroalimentarios**

Modera **José Miguel Martínez Urtasun**, director de *Gastro Aragón*

**Sara Remón**, técnica de apoyo de investigación del Instituto Agroalimentario IA2

**Ingrid Tarruella**, responsable de desarrollo en alimentación y farmacia de Air Liquide

**Guillermo Cebrián**, responsable de investigación de nuevas tecnologías de conservación de la Universidad de Zaragoza

13:00 **Vinos blancos del lugar**

Modera **Rafael Abadía**, propietario y sumiller del restaurante Las Torres de Huesca (una estrella Michelin)

**Jesús Artajona**, enólogo de Enate

**José Ferrer**, enólogo de Viñas del Vero

**Jesús Astráin**, enólogo de Bodega Pirineos

**Alejandro Ascaso**, enólogo y propietario de Edra

**Christophe Decours**, enólogo de Domaine Brumont, Château Montus y Château Bouscassé

16:30 **La cocina del Ternasco de Aragón IGP**

Modera **Arturo Gastón**, consultor de comunicación gastronómica

**Carlos Borraz**, ganadero de ovino de Alquezar, productor de ternasco de la IGP de Aragón. Consejero Casa de Ganaderos.

**Miguel Escuer** Carnicería Escuer

**Alberto Ferruz**, chef del restaurante BonAmb de Javea (dos estrellas Michelin)

**Toño Rodríguez**, chef del restaurante Saborea de Biescas

17:15 **Una historia dulce de aquí**

Modera **Luis Laiglesia**, editor del programa *Oído cocina* de Huesca Televisión

**Raúl Bernal**, maestro pastelero y chocolatero

**Vicente Ascaso**, propietario de la pastelería Ascaso de Huesca

**Isidro Tolosana**, pastelería Tolosana de Almudévar

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional





Hecho en los  
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

**Aitor Otín**, propietario de Helados Elarte de Bierge

**Guillermo Sarrate**, gerente adjunto de Chelats Sarrate de Alcampell

**Mariano Lacasta**, maestro pastelero de la pastelería La Suiza de Jaca

Representante de Gâteau à la broche

18:00 **Nutrición: la calidad y el producto de proximidad como equilibrio nutricional de nuestra cocina**

Modera **Adolfo Cajal**, médico y gastrónomo

**Francisco Ratia**, presidente de Cadis Huesca y representante del proyecto *Huesca más inclusiva*

**Lucía Bellosta**, coordinadora del proyecto de innovación Gastronomía inclusiva en la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca

**Miguel Montoro**, médico responsable de la Unidad de Gastroenterología y Hepatología del hospital San Jorge de Huesca

**José Luis Cabrero**, cocinero y representante de los Comedores Colectivos de Sobrarbe

18:45 **Trucha y caviar: los productos Pyrinea y el caviar Per Sé**

Modera **Cristina Martínez**, *Garbancita*, divulgadora gastronómica

**Laurent Villaeys-Sakalian**, propietario y director de producción de Pyrinea y del caviar Per Sé

**Josetxo Souto** y **José Ramón Aso**, chefs del restaurante Callizo de Aínsa

**Charo Val**, chef de La Alacena del Gourmet – Catering & Events de Ibiza

19:30 **La cocina del pato y el foie-gras francés**

Modera **Ana Mallén**, hostelera y comunicadora gastronómica

**Mathieu Espagnacq**, chef del restaurante Le Petit Gourmand de Tarbes

**Manuel Godet**, chef del restaurante L'Empreinte de Tarbes

20.30 **Entrega del premio del I Concurso Internacional de Cocina con Trufa Negra (*Tuber melanosporum* Vitt.) de Huesca**

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional





Hecho en los  
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

## MARTES, 21 DE MARZO

9:30 Conferencia **Cultura gastronómica de Huesca y los Altos Pirineos.**

**Almudena Villegas**, historiadora, experta en gastronomía y miembro de la Real Academia de Gastronomía

10:00 **Creatividad en sala**

Moderador **Gregorio Abadía**, sumiller del restaurante +Billauba de Fraga

**Guillermo Cruz** y **Ramón Perisé**, sumiller y cocinero del restaurante Mugaritz de Errentería

**Pablo Pernia**, sumiller del hotel San Ramón del Somontano de Barbastro

10:45 **Las setas como recurso silvestre de alto valor gastronómico**

Moderador **Felipe Puy**. Directo Radio Binefar. Promotor del Foro dedicado al cocinero Teodoro Bardají.

Productores **Representante de setas silvestres Supervía. Y Casa Ubieta**. Especialistas en micología

**Óscar García**, chef del restaurante Baluarte de Soria (una estrella Michelin)

**Marcos Llanas**, chef del Gran Hotel Benasque

11:30 **La cocina de la trufa negra de Huesca**

Moderador **Carlos G. Cano**, periodista de la Cadena Ser

Productores de la **Asociación de truficultores y recolectores de Aragón**

**Vicente Girón** Presidente Asociación de truficultores y recolectores de Aragón

**Eva Gómez**, técnica del Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura

**Javier Turmo**, truficultor y chef del restaurante El Pesebre de Graus

**Pedro Montolio**, chef del hotel Barcelona Princess

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional



12:15 **El arroz de proximidad en las elaboraciones asiáticas**

Modera **Nacho Gracia**, Director Cope Huesca

**Jose Antonio Marcellán**, presidente Arroceros del Pirineo

**Carlos Gascón**, propietario Arroceros del Somontano

**Abel Mora**, chef del restaurante Uasabi de Zaragoza

**Óscar Viñuales** y **Beatriz Allué**, chefs del restaurante El Origen de Huesca

13:00 **Cocinero salsero**

**José Antonio Escartín**, chef del restaurante Casa Escartín de Calatayud

**Carmelo Bosque**, chef del restaurante Taberna de Lillas Pastia de Huesca (una estrella Michelin)

13:45 Propuesta de actuaciones y trabajo para la próxima edición del congreso por parte del comité científico

14:00 Homenaje a **Maruja Callaved**, presentadora de *Vamos a la mesa* (1967), el primer programa de cocina de TVE

14:15 Conclusiones y clausura

14.45 Fin de las sesiones de conferencias

## TALLERES – SALAS PLANTA 1ª

### Sala 1

12:00-14:00 **Junta directiva de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España**

17:00- 18:00 **Aceites de la tierra. Charla-cata de aceites**

A cargo de **Carlos J. Domínguez** copropietario de la almazara **ECOSTEAN** repasará un gran número de variedades de olivas que dan como producto el “oro líquido”

18:00- 19:00 **Curiosidades gastronómicas de los Altos Pirineos**

A cargo de **Eugenio Monesma** director de cine y documentales etnográficos

### Sala 2-3

12:00 – 13:00 Degustación Cata Quesos Hautes Pyrénées.

A cargo de **Élodie Lagus** de La Ferme en Direct.

16:30- 18:00 Demostración de cocina en directo a cargo del **Lycée des métiers Lautréamont de Tarbes:**

- Bloque de *foie-gras* caramelizado con confitura de guindas de montaña y manzanas tipo cerilla flambeado con Armañac natural y perfumado con cardamomo
- Pan de Viena bicolor
- *Magret* de pato con ciruelas en su jugo y zanahorias d’Asté



Hecho en los  
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

## **DOMINGO, 19 DE MARZO**

---

### **Sala 1**

11:00-12:00 **Celiaco y felicidad desde la cocina**

Charla a cargo de Ricardo Fueyo. Psicólogo y Vicepresidente de la Asociación de Celíacos de Aragón

12:00-13:00 **Cocinar y comer sin gluten**

Charla a cargo de **Noelia Panillo**, dietista de la Asociación de Celíacos de Aragón

13:00-14:00 Charla **Le porc noir de Bigorre y el latón de La Fueva**,  
**Jean-Michel Coustal**, presidente del consorcio Le Noir de Bigorre, y **Néstor Borrue**, representante de la ganadería Borrue Salinas

16:30-17:30 **Taller Cata de mieles**. Conocimiento de las variedades y las propiedades de la miel **Pilar Ollés**, productora de miel. Miel y Aromas del Pirineo

17:30-18:30 Taller **Garbanzos de Aragón**

**Ismael Ferrer Pérez**, profesor titular de Cocina y Pastelería, con la colaboración de **SlowFood Huesca**

18:30-19:00 Charla **El movimiento *slow food*: Sé tú el cambio que quieres ver en el mundo** **José González Bonillo**, presidente del *convivium* SlowFood Huesca

19:00-20:00 Charla **La importancia de los productos ecológicos como base de nuestra cesta de la compra habitual**, A cargo de **Conchi Calavia de Semonia** y Daniel Grasa de **Pura Vida**, con la colaboración de **SlowFood Huesca**

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional





Hecho en los  
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

## Sala 2-3

12:00-13:00 Taller **Vinos D.O. Somontano y maridaje con productos *hechos en los Pirineos***

**Manuel Blasco**, sumiller de la D. O. Somontano

13:00-14:00 Taller **Elaboración de cerveza artesana**

Modera **David Félez** Co-Gerente Cervecería La artesana de Huesca

**A cargo de Felipe Esteban de Cerveza Artesana La Borda, representantes de Nafar Brasserie l'aoucataise, de La Braserie du Pépere SRL, de Ribagorzana de cervezas – Dos Bous, y de Cervezas Artesanas Valle de Tena - Tensina**

16:30-17:30 Cata de panes y aceite virgen extra sólido Goldlive,

**A cargo de Carlos Acirón y Eva Campo de La Papila Crítica y Juan Mariño de Aceite sólido Goldlive**

17:30-18:00 Taller **Cata de quesos**. Conocimiento de las variedades de quesos del territorio A cargo de **Fernando Gutiérrez y Juan Carlos Jiménez** de la **Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca**

18:00-19:00 **Demostración de cocina en directo**

A cargo de **Diego Ayuso y Eloy Nasarre** de la **Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca**

## LUNES, 20 DE MARZO

---

### Sala 1

11:30-12:30 Coloquio **La sala: ¿qué fue?, ¿qué es?, ¿qué debería ser?**

A cargo de:

**Rafael Abadía**. Propietario de Restaurante Las Torres 1 Estrella Michelin

**Carlos Orgaz**. Presidente de Maîtres de Aragón

**Juan Carlos Jiménez**. Profesor Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo

**Javier Pardo Ferrer**. Profesor de servicios de la Escuela de Hostelería de Guayente

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional





Hecho en los  
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

**Eduardo Puyuelo**, profesor de la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca

**Miguel Serrano**. Alumno de la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca

12:30-13:30 Charla **Cómo se mueven los contenidos de vídeo en las redes sociales**,  
**Txabber Allué**, *El Cocinero Fiel*

16:30-17:30 Taller **La gestión de la crítica en Facebook**,  
**Alicia Pac**, responsable de Marketing Divertido

17:30-18:30 Taller **Cómo fotografiar y mejorar con el móvil la foto de tu plato o producto**,  
**Gabi Orte**. Empresa Chilindrón

18:30-19:30 Charla **Cómo afrontar una entrevista**,  
**Fernando Herce**, periodista.

19:30-20:30 Charla **Tú web, su actualización y la buena gestión de tu escaparate al mundo**  
**Daniel Puértolas**, representante de la agencia Numéricco

### **Sala 2-3**

10:30-11:30 Taller-Degustación **Nuevos cortes de Ternasco de Aragón IGP**

**Darío Bueno**, chef del hotel Abba Huesca, y **Javier Robles**, maestro del cordero

12:00-13:30 Taller **Cata e inmersión en el mundo del vino Somontano**,  
**Manuel Blasco**, sumiller de la D. O. Somontano

16:30-17:30 Taller **Posibilidades del vino en la coctelería moderna**

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional



**Javier Castellón**, Francisco Martínez, profesores y alumnos de la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca

17:30-18:30 Taller **Azafrán** con demostración de cocina en directo  
**Iván Vilanova**, Benabarre Sabor y Chef del Restaurante Carmen  
**Daniel Grau**, Azafrán d'Estaña

18:30-19:30 Taller **Corte de jamón**,  
**Agustín Resmella**, profesor y alumnos de la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca

19:30-20:30 Taller- degustación: "**Espacio N; Tradición y Evolución. Cocina de sabor**".  
A cargo del equipo de cocina del Restaurante La Venta del Sotón.



Hecho en los  
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

## CICLO *Cine y Cocina* – AUDITORIO

**SÁBADO, 18 DE MARZO – DOMINGO, 19 DE MARZO**

*Entrada gratuita con la entrada de la exposición*

**11:30-14:30 y 16:30 – 19:30 Cortometrajes y videos en bucle**

***Fromages du Val d’Azun***, de Marta Javierre y Fernando Gatón

España, 2013, 3 min 7 s

***Elkartea***, de Kote Camacho

España, 2013, 16 min 4 s, VOSE

Un grupo de viejos amigos se reúnen para cenar. A uno de ellos, desaparecido durante años, la vida le ha jugado malas pasadas. Ahora se encuentra viviendo en la calle y mendigando para poder comer. La cena no será tan cómoda como se esperaba.

***Boliches de Embún***, de Marta Javierre y Fernando Gatón

España, 2013, 2 min 39 s

***Abrefácil***, de Álvaro Carrero

España, 2016, 12 min 55 s

Una discusión de pareja, un tarro de tomates que no se puede abrir y ansiedad, mucha ansiedad, que lleva a los diferentes personajes que van entrando en escena a una situación límite que no pueden controlar.

***Ternera Valle de Broto***, de Marta Javierre y Fernando Gatón

España, 2013, 3 min 9 s

***Spoetnik***, de Noël Loozen

Países Bajos, 2016, 10 min, VOSE

Sam, de diecisiete años, tiene un accidente con su motocicleta en lo que parece ser tierra de nadie, cerca de la frontera holandesa en Valonia. Allí se encuentra con Gilles, el propietario de un viejo y anticuado camión de comida, que corre el riesgo de perder su licencia. Gilles acoge a Sam y le da trabajo en el camión. Poco después Sam cae profundamente enamorado de Zola, una chica que trabaja en el burdel del otro lado de la calle.

***La trufa negra de Huesca***, de Marta Javierre y Fernando Gatón

España, 2014, 4 min 2 s

***Un mal trago***, de Mireia Juárez

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional





Hecho en los  
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

España, 2015, 9 min 45 s

¿Es que no piensas ofrecerle tu cerveza a una pobre jovencita sedienta?

**Vinos del Somontano de Barbastro**, de Marta Javierre y Fernando Gatón

España, 2013, 2 min 50 s

**Pollo al chilindrón**, de Marta Javierre y Fernando Gatón

España, 2013, 2 min 56 s

**Legado**, de Joan-Pol Argenter

España, 2015, 15 min

Un accidente laboral llevará a Juan Sánchez, el planchista de un bar de *frankfurts*, a tomar la última decisión importante de su vida en esta comedia negra que no dejará indiferente a nadie.

**Gâteau à la broche**, de Marta Javierre y Fernando Gatón

España, 2013, 2 min 48 s

**Comer conocimiento**, de Luis Germanó, Toni Segarra y Jorge Martínez

España, 2015, 21 min 28 s

Cuatro años después del cierre de su restaurante, Ferran Adrià vuelve a ponerse la chaqueta de cocinero y asume un nuevo y fascinante reto: cocinar sin cocinar y, de paso, reformular el formato de conferencia convirtiéndolo en un contenido audiovisual para explicar el proceso creativo que llevó a convertir un restaurante de Cala Montjoi en uno de los grandes hitos de la creatividad del siglo XX.

**Candimus de Benasque**, de Marta Javierre y Fernando Gatón

España, 2013, 3 min 1 s

20:15 Ciclo **Cine y cocina**: largometraje

Precio de la entrada: 2,5 €

(Venta en [www.palaciocongresoshuesca.es](http://www.palaciocongresoshuesca.es) y en las taquillas del Palacio)

**Bugs**, de Andreas Johnsen

Dinamarca, 2016, 73 min, VOSE

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional





Hecho en los  
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

## **EXPOSICIÓN, DEMOSTRACIONES Y DEGUSTACIONES** **– SALA POLIVALENTE**

**SÁBADO, 18 DE MARZO**

**MAÑANA**

8:30 Desayuno profesional para los expositores

11:30 Apertura de la exposición de productos

12:45 Visita a la exposición por las autoridades

13:00 Demostración de cocina en directo a cargo del **Lycée des métiers Lautréamont de Tarbes:**

- *Confit de canard* y cazuela de judías de Tarbes
- Pato con ciruelas y patatas paja
- Cordero en salsa reducida de vino Madiran y zanahorias de Asté
- Bizcocho de los Pirineos con salsa de arándanos del valle de Aure y copos de nieve

13:00 Inicio de la venta-degustación en la zona de degustación, junto a la demostración a cargo del **Grupo Events**

Los platos a la venta serán los realizados en la demostración del Lycée des métiers Lautréamont, acompañados de vino de la D. O. Somontano o agua. El precio será de 5 € (cuatro tapas + vino o agua). Vino o agua 2 €

**TARDE**

16:30 Apertura de la exposición y comienzo de la degustación de productos

16:30- 17:00 Degustación de helado trufado a cargo de la **Asociación de truficultores y recolectores de Aragón**

Elaborado por los cocineros **Javier Turmo**, del restaurante El Pesebre de Graus, y **Marcos Llanas**, del Gran Hotel Benasque

17:00 Catas exprés de vinos monovarietales de la D. O. Somontano en su *stand*

*Catas de 20 minutos de duración y con aforo limitado a veinticinco personas*

17:00 Catas exprés de vinos monovarietales de la D. O. Somontano en su stand:  
Cabernet sauvignon, syrah y parraleta

17:45 Catas exprés de vinos monovarietales de la D. O. Somontano en su stand:  
Chardonnay, riesling y alcañón

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional





Hecho en los  
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

- 18:00 Demostración de cocina en directo a cargo de la **Escuela de Hostelería de Guayente**:
- Arroz meloso con papada de latón de La Fueva
  - *Trumfes colgades* de trucha imperial ahumada del Cinca
  - Lingote de cordero con *ixabrot*, nube de yogur de oveja de Fonz y puerro asado
  - Bizcocho de cerveza, pastillo de calabaza y membrillo
- 18:00 Comienzo de la venta-degustación en la zona de degustación, junto a la demostración, a cargo del **Grupo Events**
- Los platos a la venta serán los realizados en la demostración de la Escuela de Hostelería de Guayente, acompañados de vino de la D. O. Somontano o agua.*  
El precio será de 5 € (cuatro tapas + vino o agua). Vino o agua 2 €
- 18:15 Catas exprés de vinos monovarietales de la D. O. Somontano en su stand: merlot, garnacha tinta y moristel
- 19:00 Catas exprés de vinos monovarietales de la D.O. Somontano en su stand: gewürztraminer, garnacha blanca y macabeo
- 20:30 Cierre de la feria

## DOMINGO, 19 DE MARZO

### MAÑANA

- 10:30 Apertura de la exposición de productos
- 12:00-12:30 Degustación de helado trufado a cargo de la **Asociación de truficultores y recolectores de Aragón**
- Confeccionado por los cocineros **Javier Turmo**, del restaurante El Pesebre de Graus, y **Marcos Llanas**, del Gran Hotel Benasque
- 12:00-13:30 Demostración de cocina en directo a cargo de la **Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca**:
- Bacalao al chilindrón con sus callos, azafrán y albahaca
  - Borraja con crema de jamón, crujiente de panceta y trufa
  - Huesca en un bocado
  - Pollo de corral del romeral en salmorejo

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional





Hecho en los  
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

12:30 Comienzo de la venta-degustación en la zona de degustación, junto a la demostración, a cargo del **Grupo Events**

Los platos a la venta serán los realizados en la demostración de la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca, acompañados de vino de la D. O. Somontano o agua. El precio será de 5 € (cuatro tapas + vino o agua). Vino o agua 2 €

14:00 Cierre de la exposición y fin de la degustación de productos

## TARDE

16:30 Apertura de la exposición y comienzo de la degustación de productos

16:30-17:00 Degustación de helado trufado a cargo de la **Asociación de truficultores y recolectores de Aragón**

Confeccionado por los cocineros **Javier Turmo**, del restaurante El Pesebre de Graus, y **Marcos Llanas**, del Gran Hotel Benasque

17:00-20:00 **La cocina del quinto cuarto**

Demostración de cocina en directo a cargo del cocinero Antonio Arazo, con la colaboración de **SlowFood Huesca**

Se elaborarán cuarenta y cinco recetas con las quince partes del cordero que conforman el quinto cuarto, que los asistentes podrán degustar al precio de 10 €

17:00 Catas exprés de vinos monovarietales de la D. O. Somontano en su *stand*: cabernet sauvignon, syrah y parraleta

17:45 Catas exprés de vinos monovarietales de la D. O. Somontano en su *stand*: chardonnay, riesling y alcañón

18:15 Catas exprés de vinos monovarietales de la D. O. Somontano en su *stand*: merlot, garnacha tinta y moristel

19:00 Catas exprés de vinos monovarietales de la D. O. Somontano en su *stand*: gewurztraminer, garnacha blanca y macabeo

## LUNES, 20 DE MARZO

10:30 Apertura de la exposición de productos

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional





Hecho en los  
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

## SALA MULTIUSOS - ACTOS VARIOS

### SÁBADO, 18 DE MARZO

12:00 Cóctel para invitados a cargo de **Damien Cazaux**, chef de Sur Le Pouce  
(*catering* en movimiento)

16:30-20:00 Actividades y talleres para niños de tres a doce años

Horario	Sábado 18 / Actividades
16:30 a 17:00	Acogida / juego libre
17:00 a 17:30	Sesión de Canta juegos
17:30 a 18:30	Taller de elaboración de pizzas
18:30 a 19:00	Sesión de Zumba
19:00 a 20:00	Taller de elaboración de Pop Cake

### DOMINGO, 19 DE MARZO

11:00-14:00 Actividades y talleres para niños de tres a doce años

16:30-20:00 Actividades y talleres para niños de tres a doce años

Horario	Actividades
11:00 a 11:30	Acogida / juego libre
11:30 a 12:00	Sesión de Canta juegos
12:00 a 13:30	Taller de elaboración de galletas
13:30 a 14:00	Sesión de Zumba
16:30 a 17:00	Acogida / juego libre
17:00 a 17:30	Sesión de Canta juegos
17:30 a 18:30	Taller de elaboración de empanadas salada
18:30 a 19:00	Sesión de Zumba
19:00 a 20:00	Taller de pizzas “lamineras”

### LUNES, 21 DE MARZO

10:30-14:00 Alimentando La ciencia. Propuesta educativa. Instituto Agroalimentario de Aragón. Universidad de Zaragoza.

Esciencia.

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional





Hecho en los  
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

## **HALL – EXPOSICIÓN CATÁLOGO**

Durante los días 18 al 21 de marzo, podrá visitarse la exposición fotográfica “*Sabores y Fronteras, Sabores del Pirineo*” del fotógrafo Jacques Valat en el Hall del Palacio de Congresos de Huesca.

### **SÁBADO, 18 DE MARZO**

12:15 Exposición del catálogo de publicaciones sobre cocina y alimentos de los Pirineos realizado por **José María Pisa, Editorial De-ReCoquinaria.**

### **DOMINGO, 19 DE MARZO**

10:30 Exposición del catálogo de publicaciones sobre cocina y alimentos de los Pirineos realizado por **José María Pisa, Editorial De-ReCoquinaria.**

### **LUNES, 20 DE MARZO**

10:30 Exposición del catálogo de publicaciones sobre cocina y alimentos de los Pirineos realizado por **José María Pisa, Editorial De-ReCoquinaria.**

## **EXTERIOR DEL PALACIO DE CONGRESOS**

### **SÁBADO, 18 DE MARZO**

17:00 Demostración de recolección de trufa de Huesca  
Se realiza con perros adiestrados para esta actividad

### **DOMINGO, 19 DE MARZO**

12:00 Demostración de recolección de trufa de Huesca  
Se realiza con perros adiestrados para esta actividad

17:00 Demostración de recolección de trufa de Huesca  
Se realiza con perros adiestrados para esta actividad

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

